REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE EN COTE-D'OR (1)

1880-1930

E. — Les greffons : encépagement, sélection

Anciens cépages. — Les vieux cépages qui avaient fait la réputation des crus de Bourgogne ont été conservés.

Pinot. — Au début de ce travail, nous avons indiqué comme variétés le *Pinot fin* et le *Pinot gris*. De nouvelles variétés provenant de sélection se sont répandues : *Pinot Liébault* et surtout *Pinot Renevey*, sans parler du *Pinot de Pernand* et des Pinots très productifs malheureusement un peu employés et de maturité bien tardive.

Gamays. — Il y a eu des changements notables dans les variétés de ce cépage :

1° *Gamays* à jus incolore : le *gamay rond* a été peu greffé. Au contraire, le *Gamay de Bévy*, de bonne qualité et le *Gamay d'Arcenant* sélectionné pour sa productivité se sont bien répandus.

2° *Gamays* teinturiers ; ils ont pris une place importante pour répondre aux demandes du commerce qui désire des vins très colorés. Ils sont tous très productifs. Le moins productif de tous est le Gamay de Bouze. Le *Gamay de Chaudenay* est propagé depuis 1890. Le *Fréau*, plus coloré encore est apparu après 1890 ; il est très répandu. Le *Gamay-Castille*, moins connu, parut en 1893. Tous ces gamays à jus colorés sont loin de donner des vins de qualité analogue à celle des gamays à jus blancs.

Cépages blancs. — Ils ont conservé leurs positions :

Le *Chardonnay*, cépage noble de Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet et Corton Charlemagne.

L'*Aligoté* qu'on cultive à la partie supérieure des coteaux où il produit d'excellents « grands ordinaires » et qui donne dans certains climats bien exposés, de vraiment bons vins.

Le *Melon* qui donne des vins blancs ordinaires et qu'on cultive en plaine.

(1) Voir Revue, numéros 1887, 1888, 1889, pages 157, 173 et 193.

Cépages introduits. — Ils n'ont occupé et souvent temporairement que de faibles superficies et plutôt à titre d'essai.

En 1889, on achetait dans le Midi « du plant greffé » sans autre dénomination, ce qui amenait en Côte-d'Or les plants les plus disparates. De même, le Beaujolais livrait du Gamay qu'on plantait quelquefois dans les meilleurs terrains à Pinot.

Les cépages fins de la vallée du Rhône et du Bordelais essayés quelquefois mûrissent trop tardivement en Bourgogne ; on avait planté également au début quelques *hybrides Bouschet* et quelques hectares de « *Portugais bleu* » productif, précoce, mais de qualité médiocre.

Producteurs directs. — Dans les premiers temps de la reconstitution, quelques vignerons dans leur désarroi ont fait appel aux producteurs directs, presque tous d'ailleurs devaient être détruits par le Phylloxéra. Ressuscitons les noms des Cornucopia, Cynthiana, Elvira, Senasqua, pour les rouges, — Triumph pour les blancs — seuls le Noah et l'Othello ont subsisté en plaine. On les apprécie à cause de leur résistance aux maladies cryptogamiques et de leur grande productivité. Depuis quelques années, les Oberlin et divers numéros de Seibel : 5455 en noir, 4986 et 5409 en blanc, sont bien en faveur dans la plaine.

Signalons en passant les intéressants travaux d'étude et de sélection locale sur les producteurs directs, d'un bon vigneron de Chevrey-Arcenant, M. Trapet-Carnet, que nous citons du reste un peu plus loin pour sa modification de la greffe anglaise.

On mit tout de suite en garde les viticulteurs contre la plantation des producteurs directs, dans les climats à vins fins, leur montrant qu'ils faisaient fausse route.

Sélection. — Elle se faisait autrefois par les provins. On ne provignait que les ceps de bonne végétation, pourvus de feuilles peu échancrées, de raisins de belle forme et de parfaite maturité. On les marquait quelques jours avant les vendanges. Mais Cornu (1882) note que « le vigneron tend de plus en plus à abandonner cette excellente coutume ».

Au commencement de la reconstitution, il est certain que les pépiniéristes, dans leur hâte, n'ont pas fait cette sélection. D'ailleurs il fallait se procurer des greffons dans des vignes parfois très phylloxérées, donc très affaiblies et, trop souvent, on fut amené à choisir les bois de greffage parmi les sarments les plus gros, pris sur des souches vigoureuses qui ne devaient leur vigueur qu'à leur infertilité (cépages mauvais grains).

D'ailleurs, ces erreurs n'apparurent que pendant les premières années et ne portèrent heureusement que sur peu d'hectares.

Depuis, on a bien sélectionné, mais souvent dans un sens tel que le mot sélection est devenu presque péjoratif ! Au lieu de se borner à éliminer de la reproduction les ceps dits « mauvais grains », de nature coularde, on a trop souvent cherché surtout la grosse production, en négligeant malheureusement la qualité qui est pourtant le facteur essentiel ; « la sélection des Pinots productifs fit rage, tout habile viticulteur créa le sien » (Pacottet).

Le commerce, en achetant *des raisins* de Pinots sans se préoccuper de leur valeur vraie ou de leur origine, fut responsable de cette « sélection à rebours » et, même quand il consentait à accepter une plus-value, elle n'était pas suffisante pour compenser la diminution de quantité (le même phénomène se répète hélas souvent pour les achats de *vins fins*).

Certaines années, la pourriture fit de gros dégâts sur les raisins productifs serrés et fit regretter l'ancien pinot fin.

F. — Greffage

Systèmes de greffage. — Il y a plusieurs méthodes générales :

1° On exécute le greffage *sur place* sur des boutures ou des plants américains enracinés, plantés à demeure et greffés au bout d'un an.

2° On met en stratification, puis en pépinière, les greffes-boutures pour qu'elles se soudent et s'enracinent avant d'être mises définitivement en place l'année suivante. Quelquefois, après la stratification, on met directement en place les greffes-boutures soudées mais non racinées, la reprise est alors, naturellement, beaucoup plus aléatoire.

La première méthode, la plus ancienne, est encore celle des vignobles méridionaux, favorisés par le climat. Mais en Côte-d'Or, ce système de repeuplement a été vite abandonné, car il ne donnait pas une reprise régulière. Quand une greffe n'avait pas repris, il fallait recommencer l'opération l'année suivante et cela en présence de difficultés nouvelles, car les sarments américains qui avaient poussé aux lieu et place du greffon, étaient souvent malingres et peu aptes à porter une greffe. Même au cas où ce second greffage réussissait, on se trouvait en présence de pieds d'âges différents, ce qui est toujours un inconvénient.

Il fallut donc avoir recours au greffage *sur table*, méthode la plus sûre et la plus économique.

Boutures de porte-greffes. — De nombreux viticulteurs avaient fait des plantations de pieds-mères. De cette façon, ils étaient certains de l'authenticité et de la qualité des bois qu'ils employaient.

Ces plantations faites en beaucoup d'endroits en Côte-d'Or furent cependant insuffisantes pour produire tous les sarments nécessaires chaque année. Vers 1900, elles disparurent, le produit cessant d'être rémunérateur. Actuellement tous les porte-greffes viennent du Midi où les bois mûrissent mieux.

Genres de greffes. — *La greffe en fente* (sur place), employée exclusivement à l'origine, n'a donné que des résultats inférieurs. D'autres genres de greffe n'ont été employés qu'exceptionnellement. Le procédé habituel est *la greffe anglaise* qui permet seule d'exécuter le greffage sur des sujets et greffons de même diamètre et qui donne des soudures irréprochables.

La bouture sujet, débarrassée de ses yeux, est coupée à 25-30 cm. au-dessous d'un nœud. Le greffon n'a que quelques centimètres et porte un œil. Sujet et greffon sont taillés de la même manière, d'abord une section en biseau, puis une fente qui sépare une languette qui s'emboîte dans la fente pratiquée

sur l'autre bois. Autrefois, la fente se faisait dans le sens des fibres du bois, aujourd'hui on l'incline.

On place l'œil du greffon immédiatement au-dessus du biseau du sujet et pour cela on fait les coupes en commençant du côté de l'œil et le plus près possible de celui-ci, en ce qui concerne le greffon ; du côté de l'œil également pour le porte-greffe en prenant ses dispositions pour que la longueur du porte-greffe et du greffon réunis ne soit pas inférieure à 20 centimètres.

Cette modification qui favorise la soudure a été vulgarisée en Côte-d'Or en 1891, par M. L. Trapet, vigneron de Chevrey, et elle est désignée sous le nom de *greffe anglaise Trapet.*

La tranche supérieure du greffon est inclinée du côté opposé à l'œil pour que la pluie ne ruisselle pas sur l'œil. Autrefois on ligaturait au raphia, cela a été reconnu inutile.

Stratification et pépinières. — La mise en stratification est très utile sous notre climat, elle permet de commencer le greffage dès février-mars. On a commencé par stratifier dans le sable et la mousse. Actuellement, on préfère la sciure. Les pépiniéristes utilisent des chambres chaudes et les petits cultivateurs de simples châssis sur couche. Quand la soudure est un fait accompli, les greffes sont plantées en pépinières, et c'est en les soignant très bien (de nombreux sulfatages, 2 par semaine, sont nécessaires) qu'on obtient de bons résultats, variables, d'ailleurs, avec l'année et le porte-greffe. La reprise est, généralement, très bonne avec le 3309, bonne avec le Riparia, souvent médiocre avec le 41 B.

D'une manière générale, on peut dire que le vigneron a toujours intérêt à faire lui-même chaque année les greffes dont il a besoin. Elles lui coûtent moins cher et il est mieux assuré de l'authenticité et de la qualité des plants qu'il emploie.

Les greffeurs. — Avant le Phylloxéra, un greffeur de vignes était une véritable exception. Grâce à l'organisation de nombreux cours de greffage, la greffe est devenue d'une pratique courante en Côte-d'Or depuis 1888. La *Société Vigneronne* de Beaune a eu l'honneur de provoquer et de diriger le mouvement, elle consacrait 12 moniteurs en 1886, 32 en 1887, si bien qu'en 1888 et 1889 plus de 1.000 élèves suivaient ses cours dans de nombreuses communes. Maintenant encore, elle continue chaque année à former de jeunes greffeurs.

Les autres Sociétés, le *Comité d'Etudes Viticoles*, les *chaires d'agriculture* ont aussi organisé des cours pratiques.

G. — Influence du greffage sur la qualité

Jusqu'en 1890, et même plus tard, on fit des objections à l'alliance des cépages fins et de la vigne américaine : la greffe, disait-on, allait ruiner la Bourgogne, faire perdre leurs caractères aux vins de la Côte-d'Or.

Cela donna lieu à d'âpres discussions, certaines stériles d'ailleurs. Des ar-

ticles, en particulier ceux du Professeur Grandeau, faits pour décourager toute reconstitution, furent regrettables.

Où, dans la culture des fruits, pouvait-on trouver que le greffage méritât d'être proscrit à priori ? Nos vergers proclament le contraire. La question primordiale devait être, on le reconnut bientôt, de superposer à un porte-greffe adapté au terrain le pinot de choix des anciens encépagements de nos grands crus.

La confiance dans la réussite de la reconstitution eût été plus immédiate et plus complète si le désir de produire abondamment, après la période noire de la destruction, n'eût fait greffer bien souvent des pinots à production forte, incapables, même francs de pieds, de donner de beaux vins et dont les défauts furent imputés au greffage.

Maintien de la qualité. — Peu à peu, cependant, des porte-greffes mieux adaptés apparurent, un soin plus attentif présida à la sélection des cépages français et l'on fut forcé de reconnaître qu'une fois passée la période de grande jeunesse des plantations, les cépages *fins* greffés montraient les qualités de leur origine.

Comme le faisait remarquer M. Pacottet au Congrès d'Angers en 1907, on ne pouvait faire des comparaisons dans des conditions identiques d'année, de vigueur et de fructification, mais on reconnut, dès le début, qu'entre les vins de vignes greffées et ceux des anciennes vignes, il y avait exactement la même différence qu'entre les vins de vieux ceps et ceux des « plantes » (jeunes vignes). En comparant côte à côte des raisins de vieilles vignes encore assez vigoureuses et des raisins de vignes greffées de moyenne vigueur, on trouvait souvent les seconds plus riches en sucre que les premiers. Comment s'étonner d'ailleurs que de vieilles vignes malades qu'il fallait sans cesse soutenir par le sulfure de carbone et de fortes fumures donnassent des produits inférieurs à ceux des vignes greffées ?

Une différence subsistait cependant et subsistera toujours. Le système radiculaire des greffes, plus restreint et moins profond que celui des vieilles vignes françaises qui traçaient dans le sol de nos coteaux le lacis inextricable né du provignage, subit plus vite et plus fort les influences des pluies et de la sécheresse et les risques inhérents aux vendanges tardives, génératrices de la qualité, sont un peu plus grands qu'autrefois. Il n'en est pas moins justifié de les courir.

Rendement. — Le greffage a assuré une fructification plus régulière, une récolte plus abondante.

Les vignes, franches de pied, en vins fins donnaient 10 à 20 hectolitres à l'hectare. Une assez jolie récolte de 15 hectolitres était donnée par 20.000 ceps portant chacun *un* raisin de 90 grammes.

Le greffage sur bons porte-greffes a donné une bien plus grande régularité de production par cep. Avec des souches vigoureuses, on peut raisonnablement augmenter le rendement par la taille, les fumures, la bonne culture, sans influer sur la qualité. D'ailleurs, qualité et quantité ne sont pas inconciliables, puisque certaines années ont présenté les deux caractères.

Les vignes greffées donnent souvent dans leur jeune âge des récoltes qui atteignent 30 et même 40 hectolitres (sans parler des récoltes excessives dues à l'emploi des Pinots productifs, des tailles trop longues et des fumures exagérées).

Les moyennes des récoltes varient entre 15 et 30 hectolitres à l'hectare.

(*A suivre.*)

A. Gerbeaut,
Ancien chef de pratique à l'Ecole de Viticulture de Beaune.

G. Constant,
Ingénieur Agronome, Ancien Professeur d'Agriculture, à Beaune, Directeur des Services Agricoles d'Indre-et-Loire.

L.-N. Latour,
Ingénieur agronome.

JURISPRUDENCE. APPELLATIONS D'ORIGINE. DELIMITATION.

CHOSE JUGEE

A la date du 1er juillet dernier, la Chambre des Requêtes à la Cour de Cassation a rendu, sur le rapport de M. le Conseiller Rambaud et après avoir entendu ses conclusions, M. l'avocat général Sens-Olive, un arrêt intéressant en matière de délimitations.

Par jugement du 3 décembre 1923, le tribunal civil de Bordeaux avait décidé, à la suite d'une instance introduite par le « Syndicat des Vignobles de Margaux », contre un propriétaire de la commune d'Avensan qu'il y avait lieu de faire défense à ce propriétaire d'user de l'appellation « Margaux » dans ses déclarations de récolte, marques, étampes, étiquettes et bordereaux de vente.

Le « Syndicat des Vignobles de Margaux » groupait des viticulteurs des communes de Margaux, Cantenac, Soussans, Arsac et Labarde. Le défendeur ayant, tout d'abord, soutenu que la demande était irrecevable, parce que le syndicat demandeur était vicié dans sa constitution et la régularité de son fonctionnement, le tribunal avait, au contraire reconnu que ce syndicat représentait « la presque totalité de la surface viticole de la commune de Margaux et la majorité de celle des communes voisines » et qu'ainsi, les cinq communes étaient valablement représentées.

Cependant, un nouveau groupement, dit « Association des Propriétaires de Margaux », fut constitué peu après, et il actionna le propriétaire du Château Fumadelle, situé sur le territoire de la commune de Soussans, pour lui faire interdire de donner à ses vins l'appellation d'origine Margaux.

A la date du 30 décembre 1925, le tribunal rejeta l'action de l'Association des propriétaires de Margaux », par un moyen tiré de la chose jugée résultant du jugement du 3 décembre 1923, devenu définitif, qui, nous l'avons vu, avait, à la requête du « Syndicat des Vignobles de Margaux », refusé à un

propriétaire de la commune d'Avensan le droit de faire usage de l'appellation Margaux. Ce jugement était considéré comme comportant la reconnaissance du droit à l'appellation Margaux pour les propriétaires des communes représentées au sein du Syndicat.

Sur l'appel interjeté par l' « Association des propriétaires de Margaux », la Cour de Bordeaux, dans un arrêt du 9 juillet 1928, estima qu'il n'y avait pas chose jugée en ce qui concernait la délimitation de la région de Margaux et que le jugement de 1923 n'avait pas la portée qu'on lui attribuait.

Le « Syndicat des Vignobles de Margaux » était bien constitué pour la défense des intérêts de la région de Margaux, et il comprenait en fait des propriétaires des communes de Margaux, Cantenac, Labarde, Arsac et Soussans ; mais il n'en résultait nullement *la reconnaissance du droit, pour les habitants d'une région qui n'avait même pas été délimitée par les statuts du syndicat, de faire usage de l'appellation d'origine Margaux*. Ce qui était litigieux en 1923, *c'était uniquement le droit d'un propriétaire de la commune d'Avensan*. Il résulte de ce qui précède que le jugement de 1923 était sans portée dans la nouvelle instance ; celle-ci n'avait pour but que de rechercher quels étaient les droits du propriétaire du Château Fumadelle et, accessoirement, des autres propriétaires de la commune de Soussans, en ce qui concerne l'emploi de l'appellation Margaux, de même que l'instance de 1923 ne concernait que le droit d'un propriétaire de la commune d'Avensan et, accessoirement, des autres propriétaires de cette dernière commune à la même appellation.

Un pourvoi ayant été formé contre l'arrêt de la Cour d'appel de Bordeaux, la Chambre des Requêtes de la Cour de Cassation a rejeté ce pourvoi, par un arrêt du 1er juillet dernier.

La Chambre des Requêtes a jugé, en effet, que l'*autorité de la chose jugée ne s'attache qu'au dispositif des décisions rendues par les tribunaux* et qu'elle ne peut être étendue à la solution de points spéciaux qui n'ont pas été l'objet d'un débat particulier et qui ne sont pas nécessairement liés au dispositif. Elle constatait que l'unique point débattu au cours du procès de 1923 était celui de savoir si Clauzel et les autres habitants de la commune d'Avensan avaient droit à l'appellation d'origine « Margaux ». Il en résultait que le dispositif du jugement rendu contre Clauzel, propriétaire dans la commune d'Avensan, avait seul acquis l'autorité de la chose jugée. La question de l'extension du droit à l'appellation Margaux à certaines communes limitrophes de celle de Margaux restait donc entière.

En ce qui concerne l'appréciation portée par la Cour d'Appel de Bordeaux sur les prétentions du propriétaire du Château de Fumadelle, la Cour de Cassation déclare, après la Cour d'Appel de Bordeaux, que les documents produits n'établissent pas, au profit de ce propriétaire, l'existence d'usages locaux, loyaux et constants lui donnant droit à l'appellation d'origine Margaux. Les prétentions du « Syndicat des Vignobles de Margaux » ont été également écartées comme n'ayant pas fait l'objet de justifications suffisantes quant au droit des propriétaires des communes représentées au sein de ce syndicat à l'appellation d'origine Margaux.

Il semble bien résulter de ce qui précède que, lors du procès introduit en 1923, en vue de réaliser la délimitation de la région de Margaux, la question n'avait pas été posée sur son véritable terrain et que le tribunal n'avait pas été mis à même de se prononcer sur cette délimitation. Cette dernière aurait pu être poursuivie à l'occasion du procès intenté ultérieurement à un propriétaire de la commune de Fumadelle ; mais, dans la croyance que le jugement de 1923 avait statué définitivement sur cette délimitation, le « Syndicat des Vignobles de Margaux » n'a sans doute pas donné au débat toute l'ampleur qu'il aurait dû avoir. Il n'est pas douteux que, dans l'état de la législation, les tribunaux ne peuvent admettre l'extension du droit à une appellation d'origine qu'en vertu d'usages locaux, loyaux et constants dûment établis. L'acquiescement d'une partie ou même de l'unanimité des propriétaires de la commune, dont le nom est employé ne saurait suffire.

Le pourvoi formé contre l'arrêt du 9 juillet 1928 ayant été rejeté par la Chambre des Requêtes, le dispositif de cet arrêt devient définitif, mais il ne semble pas qu'il ait d'autre portée que d'interdire l'emploi de l'appellation Margaux au propriétaire de l' « Ile Fumadelle ».

J. L.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Le vin légal (Prof. Mathieu). — L'antimoelleux des vins (Prof Mathieu). — Initiatives agricoles des Compagnies de chemins de fer. — La Fédération régionale des Associations agricoles du centre et l'application du décret du 20 juin 1930 (H. J.). — Vœux de la Société d'Agriculture, de Commerce et d'Industrie du Var (H. J.). — Le projet de loi sur la viticulture et le commerce des vins et le Conseil d'arrondissement de Toulon (H. J.). — Inauguration d'un monument viticole en Hongrie. — Les vignerons de la Haute-Marne et la question des hybrides (H. J.). — Les Conseils d'arrondissement de Privas et de Tournon (Ardèche) et la crise viticole (H. J.). — Institut œnotechnique de France. — Tarif des transports par chemins de fer. — Modification du texte du certificat exigé pour l'importation en Irlande des vins enpaillons.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les vendanges commencées un peu hâtivement, à la fin août, seront bien avancées, lorsque notre communication paraîtra. Elles seront de plus courte durée que les années précédentes, à cause du déficit causé par le Mildiou et le grillage.

Les premiers vins faits, ainsi que nous l'avons indiqué dans notre chronique précédente ont une faible teneur en alcool.

Un certain nombre de coopératives et des propriétaires viticulteurs ont suspendu pendant quelques jours la cueillette des raisins à cause de la maturité incomplète.

Les grandes chaleurs des premiers jours de septembre ont incommodé les vendangeurs. Et le moût en fermentation avait une température trop élevée, ce qui paralysait un certain nombre de ferments.

Beaucoup de viticulteurs avaient commencé de vendanger tôt, et avant une maturité suffisante, voulant avoir fini, lorsque la période de pluie arriverait. La chaleur trop lourde faisait prévoir en effet, un dérangement atmosphérique qui s'est produit le jeudi 11 courant. Des orages locaux et des pluies se sont abattus sur notre région. La température s'est rafraîchie ; mais le temps reste menaçant. Si les pluies ne se renouvellent pas trop souvent, l'eau qui est tombée sera bienfaisante pour les grappes qui restent sur les pieds de vignes.

Le raisin est maintenant bien à point pour être cueilli. Il est mieux nourri que le premier vendangé et suffisamment mûr pour faire des vins au-dessus de 9°.

Tous les vins faits avant le 10 courant, titraient au-dessous de 9°, sauf ceux provenant de raisins de coteaux.

Nous n'avons pas eu l'affluence de vendangeurs étrangers des années ordinaires. Ils étaient certainement prévenus du déficit de la récolte.

L'irrégularité des raisins sur les pieds de vignes a contrarié les entrepreneurs de vendanges à forfait. Aussi ce mode de rentrée de récolte qui se généralisait depuis quelques années a été moins fréquent.

Les vins seront meilleurs et mieux constitués que ce qu'on pensait dans les mois de juillet et août : à condition que les cuvaisons soient de courte durée comme nous l'avons indiqué.

En général, on constate à la décuvaison, un rendement peu abondant, à cause du petit volume des grappes coupées.

Les conseils pour obtenir un bon vin n'ont pas manqué, nous recommandons aux viticulteurs de les suivre.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés vinicoles ont été les plus calmes. Pas d'acheteurs, presque pas de vendeurs ; tous les viticulteurs étant occupés à la vendange.

On a affiché des cotes qui n'existent pas, puisqu'il n'a été fait aucune vente aux cotes indiquées. Cela ne fait que pousser à la résistance, les détenteurs de vins.

Les retiraisons de vins vieux sont presque terminées pour ceux achetés. On expédie quelques vins nouveaux ; mais beaucoup de wagons-réservoirs sont en chômage. Le prix de location a baissé et on loue en ce moment au taux de 5 à 6 francs l'hecto-voyage.

Il se fait des ventes de vins d'Algérie sur quai Sète, dans les prix de 15 fr. 50, 16 fr. et 17 fr., suivant qualité, nu pris sur quai, paiement comptant.

Tout le monde étant occupé aux vendanges et à la vinification, les comités de défense vinicole et de propagande pour le vin sont en sommeil.

Les Comités de propagande pour les vins ont pourtant un rôle très actif à jouer, puisque la viticulture ne sera sauvée que si on intensifie la consommation du vin qui se ralentit tous les jours. Les prix très élevés de ces dernières années ont contribué au ralentissement de la consommation de notre boisson nationale en faveur de la consommation de la bière, dont une bonne partie ne se fabrique pas en France.

Un trop grand nombre de restaurants même du Midi établissent le prix du repas sans vin et font payer le carafon de cette boisson qui n'est pas toujours de première qualité, à un prix exagéré.

Le litre de vin ordinaire revient souvent, dans ces restaurants de deuxième et troisième catégorie, à 10 et 12 francs.

La C. G. V. aurait dû se préoccuper avant la crise, de maintenir la consommation du vin qui avait pris une très grande importance après la guerre.

La qualité de la boisson aidera beaucoup les Comités de propagande. Aussi, dans l'intérêt de toute la viticulture, recommandons-nous à tous les viticulteurs de s'appliquer à faire du bon vin. — E. F.

Le vin légal. — Chaque fois que se produisent des fluctuations rapides des cours des vins, comme en ces derniers temps, des litiges naissent, certains intéressés invoquant pour rompre les contrats soit que le vin n'est pas loyal et marchand, soit qu'il n'est pas légal ; ces deux expressions ont d'ailleurs des sens nettement différents et on doit en tenir compte dans leur emploi soit dans les contrats, soit dans les correspondances qui en tiennent lieu, car un vin légal peut ne pas être loyal et marchand.

En effet, un vin est légal quand il satisfait à toutes les prescriptions des législations, droits, décrets, arrêtés, dont l'interprétation, quand elle est douteuse, a été consacrée par une jurisprudence définitive ; comme d'un autre côté la simple détention d'un vin non légal, même de bonne foi, constitue une infraction, soit contraventionnelle justiciable des tribunaux de simple police s'il s'agit d'une non-conformité aux décrets, soit plus grave si elle résulte d'une loi, que de plus, elle peut entraîner une infraction fiscale avec des pénalités, si le vin a perdu son caractère de vin naturel. Il est donc prudent, pour les intéressés, d'être bien documentés sur les risques que peut leur faire

courir une non conformité aux règlements, en dehors des causes de rupture de contrats.

Un vin, pour être loyal et marchand, doit donc d'abord être légal, mais de plus sa constitution doit être telle que par ses propriétés organoleptiques, limpidité, couleur, bouquet, sapidité, il rentre sous sa dénomination dans la catégorie des vins faisant habituellement l'objet de transactions commerciales. C'est donc surtout par la dégustation que l'on se rend compte des qualités loyales et marchandes ; cependant la dégustation peut ne pas manifester un vice caché qui ne se révélera que plus tard, ou que seule une analyse spéciale peut déceler ; le vice caché joue alors, conformément à la loi, pour annuler ou modifier le contrat.

Par contre, l'épithète de légal ne peut être déduite d'une simple dégustation, elle doit résulter d'une analyse vérifiant la conformité des constituants aux prescriptions des règlements soit généraux, soit concernant spécialement le groupe des vins en question ; un vin peut même satisfaire à toutes ces prescriptions constatées par l'analyse, mais avoir subi une manutention interdite qui le classe comme vin artificiel, exemple : coupage contenant du vin impropre à la consommation, du vin mouillé, du vin surplatré, sursulfité, viné, chaptalisé illégalement, glycériné, du vin provenant de moût traité au noir, etc., dont les effets ne peuvent apparaître dans le coupage, ni organoleptiquement, ni à l'analyse.

A noter que dans ces cas, bien que le détenteur ne puisse être poursuivi pour manipulation frauduleuse, il n'en reste pas moins responsable de l'infraction fiscale pour fausse déclaration, le coupage n'étant plus du vin naturel, mais du vin artificiel soumis au régime de l'alcool.

Le détenteur peut-il se retourner, pour l'infraction fiscale, vers ses vendeurs ? Il peut toujours le faire, mais c'est là matière à procès.

On voit par ce qui précède que le vin d'apparence loyal et marchand pouvant ne pas être légal, et le dernier détenteur pouvant être inquiété, il est prudent, dans les contrats, en dehors des stipulations « loyal et marchand » et d'autres spéciales, d'y ajouter que le vin doit être légal, c'est-à-dire conforme aux lois et règlements français. — Prof. L. Mathieu, *agrégé de Sciences physiques et naturelles, directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

L'anti-moelleux des vins. — Les vins moelleux, dont la mode récente subsiste, sont caractérisés par la dominance et la persistance des saveurs douces ou sucrées, qualités dues aux doses élevées des corps à saveurs sucrées, à la viscosité du vin qui retient sur la langue une couche adhérente, et aussi à l'abondance de granules de colloïdes neutres ayant condensé par adsorption les corps sapides.

Il faut une dose de sucres assez élevée pour donner le moelleux et, en général, les intéressés sont étonnés quand on leur signale dans des vins dits secs, la présence de sucres de raisin, parfois jusqu'à 10 grammes par litre, sans cependant donner la perception de moelleux. La saveur du vin est en réalité celle d'un ensemble d'excitations gustatives qui réagissent mutuellement, se rehaussant ou s'atténuant. Non seulement, il n'y a pas proportionnalité entre les doses des sucres et l'intensité des sensations sucrées perçues, comme on est porté à l'admettre, mais la relation mathématique que formule la loi de Fechner est troublée par la présence des autres corps sapides. Aussi, tandis que les moins gourmets distinguent de l'eau pure l'eau à 1 à 2 gr. de sucre par litre, très peu perçoivent 5 à 6 gr. dans le vin, alors qu'à la saveur sucrée de ces 5 à 6 grammes, il faut ajouter celle de la glycérine qui est très nette à dose dans l'eau pure égale à celle des vins.

Les constituants des vins qui atténuent le moelleux en masquant plus ou moins les saveurs sucrées, sont ceux aux saveurs acides, amères ou salées, les astringents qui donnent plutôt des sensations tactiles perçues non seulement sur la langue, mais sur toute la muqueuse buccale par l'action rétractive du tannin sur l'épiderme de cette muqueuse.

Le rôle anti-moelleux des acides est d'ailleurs d'observation journalière, il explique la saveur beaucoup plus sucrée des vins mousseux après la perte de

leur gaz carbonique par démoussage ou vidange ; l'adoucissement par nombre de consommateurs, des vins trop verts ou trop acides, par un morceau de sucre, l'usage très ancien de masquer la piqûre par une addition de corps sucrés, ce qui n'est permis que pour les vins destinés à la consommation familiale. L'anhydride sulfureux est également un puissant anti-moelleux et réciproquement le sucre modère la saveur de cet acide à l'état libre, c'est-à-dire en dehors de l'action neutralisante des sucres due aux combinaisons de l'anhydride et des sucres de raisin.

La même influence d'extinction des saveurs sucrées par les acides résulte non d'actions chimiques mais des actions réciproques des radiations infrarouges de longueurs différentes caractérisant les diverses saveurs, actions qui ont leur maximum pour l'amer et le sucré, complémentaires l'un de l'autre, ce qui explique l'usage général et si précieux du sucre pour masquer les saveurs amères dans nombre de préparations médicinales.

Quant aux petites doses de sels de potassium ou de sodium à saveurs salées, que contiennent les vins, elles sont sans influence sur le moelleux ; cependant, les sels de calcium et surtout ceux de magnésium qu'apportent parfois les contacts du ciment non affranchi, ont parfois une action très nette ; les sels de fer sont en général à dose insuffisante pour avoir une action perceptible, mais il n'en est pas de même des sels de cuivre et surtout de zinc, qui se rencontrent parfois accidentellement et donnent en fin de gustation des saveurs métalliques désagréables. — Prof. L. Mathieu, *Agrégé de Sciences Physiques et Naturelles, Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.*

Initiatives agricoles des Compagnies de Chemins de fer

Voyage d'études des exportateurs de fruits français

Une délégation de 150 membres du Syndicat des exportateurs de fruits français s'est rendue à Boulogne, au début de juin, sous la conduite d'un ingénieur en chef des chemins de fer de Paris-Orléans. Cette délégation tenait à étudier sur place les conditions dans lesquelles les fruits, qu'ils expédient en Angleterre, voyagent sur les divers réseaux de chemins de fer et jusqu'en Angleterre.

Ces exportateurs, reçus en gare centrale de Boulogne, se sont rendus sur les quais du bassin Loubet, où on procède à la réception des cerises, en provenance du Midi, du Centre et du Nord de la France pour l'Angleterre, sous la surveillance de la Commission déléguée par le ministère de l'Agriculture et à la tête de laquelle se trouvent MM. Kullenbach, assisté de deux inspecteurs, et Lorioz, délégué par le Syndicat des exportateurs de fruits français, suivant la convention établie entre la France et l'Angleterre.

La délégation a pu se rendre compte de la dextérité avec laquelle expéditions, embarquement et débarquement sont assurés.

La délégation s'est rendue ensuite en Angleterre où elle a visité les docks de Londres et le marché aux fruits de Hull.

Nos maraîchers et horticulteurs en Hollande

Un groupe de vingt-cinq maraîchers ou pépiniéristes représentant les différentes régions de la France a parcouru les centres modèles de Hollande en une mission patronnée par la Compagnie du P.-O.

A Loosduinen, les voyageurs ont admiré les cultures de tomate et de concombre sous châssis, avec chauffage central et chauffage électrique. Après avoir visité les forceries de pêche et de raisin, ils étudièrent la vente publique à Poeldijk avec cadran électrique.

La dernière journée du voyage fut consacrée à la région d'Aalsmer, puis Amsterdam, centre de la production des roses.

Mission d'études aux cultures fruitières espagnoles

Une mission d'études aux cultures fruitières et aux conserveries de fruits de Murcia et de Palma de Majorque, a été organisée par le service agricole-

commercial de la Compagnie du Midi en étroite collaboration avec les Associations agricoles des Pyrénées-Orientales, du 20 au 29 juin, sous la présidence d'honneur de M. Juge, attaché commercial près l'ambassade de France à Madrid, et de M. David-Gastu, président de la Chambre d'Agriculture et de l'Office agricole des Pyrénées-Orientales.

Mission horticole française en Angleterre

La Compagnie du London Middland and Scottish Railway vient d'organiser une mission horticole française pour le développement des relations commerciales entre la France, l'Angleterre, l'Ecosse et l'Irlande.

Les étapes sont : Birmingham, Liverpool, Manchester, Sheffied, Leeds, Glasgow, Edimburgh, Nottingham, Leicester, Londres. La Compagnie des Chemins de fer du Nord, la Société de Navigation Angleterre-Lorraine-Alsace ont tenu à collaborer avec la Compagnie de Chemin de fer anglaise.

Ainsi, comme le fait judicieusement remarquer l'*Exportateur Français*, se préciseront et se développeront les relations commerciales de nos maisons françaises avec les maisons anglaises. Les deux nations y trouveront leurs comptes — et leurs entreprises ferroviaires auront été une fois de plus le facteur de ce rapprochement.

La Fédération régionale des associations agricoles du centre et l'application du décret du 20 juin 1930. — Les viticulteurs du Bassin de la Loire et notamment du Loir-et-Cher et de l'Indre-et-Loire, ont attiré l'attention des pouvoirs publics sur les difficultés qu'entraînait pour eux l'application du décret du 20 juin 1930, relatif aux achats, par l'Etat, d'alcool de vin.

D'une part, en effet, la plupart des viticulteurs de ces régions ont vendu une grande partie de leur récolte et d'autre part, ils ne distillent jamais leur vin.

Mais la difficulté la plus grande pour l'application du décret en question, provient de ce que les intéressés ont été victimes d'intempéries exceptionnelles prenant presque partout le caractère de sinistres. Des demandes de secours s'élevant à 15 millions pour le Loir-et-Cher et autant pour l'Indre-et-Loire, ont été déposées par les parlementaires de ces régions.

Les viticulteurs du Bassin de la Loire se trouvent donc dans la situation de sinistrés qui ne peuvent, en toute équité, subir par surcroît, les conséquences draconiennes de l'application du décret du 20 juin 1930. — H. J.

Vœux de la Société d'Agriculture, de Commerce et d'Industrie du Var. — La Société d'Agriculture, de Commerce et d'Industrie du Var, a émis le vœu, dans sa réunion d'août dernier, qu'avant les vendanges 1930, la question algérienne soit définitivement réglée par l'aménagement du marché national, dans le cadre des propositions faites aux Algériens par la C. G. V. et que, dans le contingent admis à entrer en France, soit comprise la quantité de vin correspondant à l'alcool de vin qui y sera envoyé.

D'autre part, cette même Société a protesté contre la dernière phrase de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930, d'après laquelle a été déclaré licite l'emploi des vins étrangers pour la préparation des apéritifs soumis au régime des spiritueux. En effet, si l'emploi de ces vins paraît nécessaire, c'est à cause de leur limpidité qui est assurée par un traitement au ferro-cyanure de potassium, dont l'emploi est interdit en France. — H. J.

Le projet de loi sur la viticulture et le commerce des vins et le Conseil d'arrondissement de Toulon. — Le Conseil d'arrondissement de Toulon, dans sa réunion du 4 août dernier, a regretté que le projet de loi concernant la viticulture et le commerce des vins, déposé par le gouvernement devant les Chambres n'ait pu être voté avant la séparation de celles-ci.

Il demande que ce projet soit voté dès la rentrée et mis en application cette année même. Le gouvernement doit, en effet, veiller à l'intensification de l'œuvre de propagande en faveur de la consommation et de l'exportation de nos

vins, assurer le contrôle des déclarations de récolte, diminuer les droits de transport et de circulation sur les vins, constituer une réserve de vins suffisante pour influer sur le marché de façon à réglementer les cours à des prix raisonnables pour le consommateur et le producteur. — H. J.

Inauguration d'un monument viticole en Hongrie. — Au vingtième anniversaire de la mort de M. Sigismond Teleki, célèbre viticulteur hongrois et créateur des Berlandieri × Riparia Teleki (décédé le 15 août 1910), un monument à son souvenir fut inauguré au lieu de sa naissance à Villany, en Hongrie.

A l'inauguration participèrent des personnages officiels et hommes éminents de la viticulture. Plusieurs discours firent ressortir les mérites de feu M. Teleki, concernant la reconstitution du vignoble et la création de nouveaux porte-greffes.

Les Pépinières Teleki célébrèrent au même moment le quarantième anniversaire de leur fondation.

Les vignerons de la Haute-Marne et la question des hybrides. — Les vignerons d'Oudincourt par Vignory (Haute-Marne) ont protesté contre tout projet de loi tendant à exclure les hybrides du bénéfice de la loi sur les nouvelles plantations de vignes admises en remplacement des vignes arrachées.

Ils font remarquer, à ce propos, que les hybrides donnent un vin supérieur aux cépages ordinaires français et que leur production est moins élevée que celle de l'Aramon par exemple.

D'autre part, une pareille mesure de prohibition aboutirait à la ruine des petits vignerons des départements autres que le Midi et assurerait à quelques départements privilégis la production du vin.

Les mesures exceptionnelles qui pourront être prises pour remédier à la crise actuelle devront s'appliquer à tous indistinctement sans distinction de région, d'encépagement, etc...

Nous signalons aux pouvoirs publics cette requête qu'ils voudront bien examiner en tenant compte de tous les intérêts en cause. — H. J.

Les Conseils d'arrondissement de Privas et de Tournon (Ardèche) et la crise viticole. — Le Conseil d'arrondissement de Privas, dans sa séance du 4 août dernier, s'est ému des solutions proposées par la Commission interministérielle de la viticulture, notamment en ce qui concerne :

1° L'interdiction de planter de nouvelles vignes, la taxe de 5.000 fr. par hectare et par an rendant toute plantation nouvelle impossible ;

2° L'interdiction de planter des hybrides en remplacement des vignobles qui disparaîtront.

L'assemblée en question a demandé aux parlementaires de l'Ardèche de rejeter énergiquement ces solutions.

Elle a rendu hommage, à l'hybridation qui, dans toutes les voies de l'activité agricole, s'est révélée comme un admirable instrument ayant réussi à améliorer nos produits agricoles et viticoles et à régulariser la production et les marchés.

De son côté, le conseil d'arrondissement de Tournon, dans sa séance du 4 août dernier, a émis le vœu que la culture des hybrides franco-américains continuât à être autorisée en dehors des crus classés, ce qui paraît être, croit-il, le seul moyen de permettre aux populations non exclusivement viticoles de récolter du vin. — H. J.

Institut œnotechnique de France. — Enseignement par correspondance. — Toutes les professions qui s'intéressent aux vins éprouvent de plus en plus le besoin d'acquérir les notions techniques nécessaires pour soigner rationnellement les vins. Le Professeur L. Mathieu a organisé des Cours par *correspondance* adaptés à toutes les professions, de sorte que, sans dérangement, en y consacrant quelques heures par semaine, les praticiens, même sans notions de chi-

mie, peuvent compléter leurs connaissances par un travail d'ailleurs très attrayant.

Les Correspondants sont en relation directe avec le Prof. L. Mathieu pour les explications qu'ils désirent et tous les renseignements relatifs aux sujets des leçons.

Demander les programmes et notices à la Direction de l'Institut Œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-les-Paris (S.-et-O.).

Tarif des transports par chemins de fer. — Les propositions de tarif réduit temporaire applicable aux expéditions des vins en fûts est devenu définitif depuis le 1er mai.

Les prix sont les suivants :

Expédition d'au moins 7.000 kilos

Par expédition d'au moins 7.000 kilogrammes ou payant pour ce poids, les prix par kilomètre sont les suivants :

Jusqu'à 25 kilomètres	Fr.	0,14
De 26 à 50 kilomètres		0,12
De 51 à 100 kilomètres		0,11
De 101 à 200 kilomètres		0,07
De 201 à 250 kilomètres		0,065
De 251 à 300 kilomètres		0,025
De 301 à 700 kilomètres		0,02
De 701 et au delà		0,01

Par tonne à augmenter des frais de chargement, de déchargement et de gare.

Expédition d'au moins 50 kilogrammes

Par expédition d'au moins 50 kilogrammes ou payant pour ce poids, les prix par kilomètre sont les suivants :

Jusqu'à 25 kilomètres	Fr.	0,14
De 26 à 50 kilomètres		0,14
De 51 à 100 kilomètres		0,12
De 101 à 200 kilomètres		0,07
De 201 à 300 kilomètres		0,06
De 301 à 500 kilomètres		0,04
De 501 à 600 kilomètres		0,0275
De 601 à 800 kilomètres		0,0175
De 801 et au delà		0,015

Par tonne à augmenter des frais de chargement, de déchargement et de gare.

Nota. — Il est rappelé que les frais de transport ci-dessus ne comprennent ni les majorations ni l'impôt.

Modification du texte du certificat exigé pour l'importation, en Irlande, des vins en paillons. — On mande de Dublin que le gouvernement irlandais demanderait que le texte du certificat exigé pour l'importation des vins en paillons soit modifié par l'addition, après les mots « ont été exposés au gaz sulfureux en atmosphère humide » de la formule « pendant une période d'au moins une heure ».

D'autre part, le gouvernement irlandais serait disposé à accepter, en dehors du certificat usité jusqu'ici, un certificat attestant que les paillons ont été désinfectés par le procédé dit de la formaldéhyde, mais, dans ce dernier cas, le certificat dont le texte serait analogue au premier, devrait porter comme titre « certificat de désinfection des paillons par le procédé dit de formaldéhyde ». — H. J.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ; 180 à 195 francs; 9°, 200 à 210 fr.; 10°, 220 à 230 fr.; Corbières 11°, 240 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 230 fr. et au-dessus; Vin blanc supérieur, 250 fr. et au dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de » fr. et au-dessus; Vin rouge ordinaire de 9° 190 fr. et au-dessus; Vin rouge 10°, » fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, » fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, » fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 520 fr. à 550 fr.; vin blanc dit de comptoir, à 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 950 fr. Bordeaux blanc vieux, 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 1 fr. 75 à 2 fr. 40. Vins blancs, de 2 fr. 40 à 2 fr. 60.

BORDEAUX. — Vins blancs 11 à 12°, les 9 hectolitres, 2.000 fr. Vins rouges, 2.000 à 2.200. Saint-Emilion, 2.000 à 2.500 fr.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 600 à 700 fr. Mâconnais, 450 à 600 fr.; blancs, 500 à 850 fr. Beaujolais, de 575 à 875 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 450 à 500 francs. Vins blancs de Blois, 400 à 500 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1929 : de 130 à 150 fr. Vins rouges, 14 fr. le degré. Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rouges Cabernet, de 500 à 700 fr. Rosés supérieurs, de 700 à 900 fr. Vins blancs ordinaires, de 400 à 600. Blancs de coteaux, 1.000 à 1.300 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1929, 1er choix, 700 à 750 fr.; 2e choix, de 650 à 700 fr. Gros plants 1929, de 300 fr. à 400 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1929 : Rouge, de 15 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 15 fr. » à 16 fr. » le degré. Blancs de blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins pour la distillerie, de 12 fr. 50 à 13 fr. » le degré. Trois-six de vin, 1.400 fr. les 100°. Achats sur souches, 15 à 16 fr. le degré.

MIDI. — *Nîmes (15 septembre 1930).* — *Cote officielle :* Vins sous mare à enlever de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, vins nouveaux logé de 18 fr. 50 à 19 fr. 50 le degré. Récolte 1929 : de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr.; trois-six de marc 86°, de » fr. à » fr.; eau-de-vie de marc 52°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de 11 fr. » à 12 fr. » le degré.

Montpellier (9 septembre). — Vins rouges 1930 : de 9° à 10°5 de 150 à 180 fr. l'hecto, enlèvement immédiat; de 9° à 11°, de » à » fr. l'hecto. Vins rosés, de » fr. à » fr. Vins blancs de blancs, 11°2, à » fr. l'hectolitre. Esprit de vin à 86°, de » à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. les 100°. Marc 52°, » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr.; rectifié de 95 à 97°, de » à » fr. Pas d'affaires.

Béziers (29 août). — Récolte 1929 : Vins rouges de 17 fr. 50 à 19 fr. » le degré. Rosés, de 16 à 17 fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de » à » fr. le degré. Trois-six de vin, 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr.; trois-six de marc 86° » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 14 septembre 1930. Vins nouveaux de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (13 septembre 1930). — Vins rouges 1929, 17 fr. à 18 fr. le degré. Vins nouveaux 18 fr. le degré.

Carcassonne (13 septembre). — Vins rouges 1930, 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux 1929 : H.-Rhin, de 220 à 240 fr.; B.-Rhin, de 190 à 220 fr.; 1928, H.-Rhin, de 240 à 280 fr.; B.-Rhin, de 220 à 240 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 300 à 360 fr.; B.-Rhin, de 280 à 320 fr. Vieux 1928 : 320 à 400, B.-Rhin 300 à 350. Vins blancs fins nouveaux 350 à 450; B.-Rhin 340 à 440; vieux H.-Rhin 400 à 500; B.-Rhin 360 à 460.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 149 fr. » à 160 fr.; orges, 83 fr. » à 97 fr.; escourgeons, 72 fr. à 79 fr.; maïs, 82 fr. à » fr. »; riz, 165 fr.; seigle, 76 fr. à 85 fr.; sarrasin, 75 fr. à 82 fr. »; avoines, 67 fr. » à 75 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 96 fr. 67 à » fr. ». Buenos-Ayres, 88 fr. 50 à » ». Chicago, 81 fr. 62. — Sons, 30 fr. à 50 fr.; son mélassé, 91 fr. — Recoupettes, de 33 à 38 fr.; remoulages, de 55 à 90 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles, d'Espagne, de 130 fr. à 150 fr.; — Hollande commune, de 95 à 125 fr.; jaune ronde, de » fr. à » fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 70 fr. à 100 fr.; Saint-Malo, 55 fr. à 65 fr.; Rosa, » fr. à » fr.; Blanche commune, de » fr. à » fr. Sterling, de 55 à 65 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 170 fr. à 205 fr.; paille d'avoine, de 170 fr. à 205 fr.; paille de seigle, 160 fr. à 195 fr.; luzerne, 325 fr. à 355 fr.; foin, 305 fr. à 345 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 475 fr.; Fèveroles, de 110 fr.; luzerne, » fr. à » fr.; sainfoin, » à » fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 117 fr. »; d'arachide blanc extra, 99 fr. à » fr.; Coprah, 78 fr. »; Arachides courant, 79 fr.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgs, 223 fr. 50 à 225 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 9 fr. 50 à 21 fr. 50. — Veaux, 11 fr. » à 18 fr. 50. — Moutons, 8 fr. » à 34 fr. ». — Demi-Porc, 9 fr. » à 19 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 de potasse, 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 106 fr. » à 107 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, » 90 fr. 50 à 98 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 107 fr. » à 112 fr. »; sulfonitrate d'ammoniaque (25,5 % d'azote). » fr. à » fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 34 fr. 25 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 47 fr. ». — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 116 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 281 fr. 100 kgs; neige, 286 fr. **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 85 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : Raisins du Midi, blancs, de 150 fr. à 450 fr., noir de 100 à 250 fr. — Muscat de 350 fr. à 600 fr. — Amandes vertes, de 400 fr. à 700 fr. — Oranges d'Espagne, 300 à 400 fr. — Pêches d'Espagne, de 400 à 700 fr., du Midi, de 500 à 1.600 fr. — Poires de choix, de 350 fr. à 1.100 fr. — Poires communes, de 200 fr. à 500 fr. — Prunes d'Espagne, de 300 fr. à 500 fr. — Prunes des Départements, de 300 à 800. — Citrons, de 350 fr. à 450 fr. — Bananes, de 350 fr. à 450 fr. les 100 kilos. — Figues fraîches du Midi, de 300 fr. à 800 fr. — Choux verts 50 fr. à 150 fr. le 100. — Girolles, de 400 à 600 fr. — Choux-fleurs, 50 à 350 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 50 à 110 fr. — Laitues de Paris, de 15 à 50 fr. le cent. — Haricots à écosser de Paris, de 60 à 110 fr. — Haricots verts de Paris, de 80 à 480 fr. — Pois verts de Paris, de 60 à 180 fr. les 100 kgs. — Artichauts de Paris, de 70 à 160 fr. — Aubergines, de 15 à 40 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE